

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по физическому направлению развития детей  
№41 «Лесная сказка» города Лесосибирска»

ПРИНЯТО  
педагогическим советом  
Протокол от «15» ноября 2018

СОГЛАСОВАНО  
на Родительском комитете  
Протокол от «15» ноября 2018

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад №41  
«Лесная сказка»



## ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания детей,  
посещающих МБДОУ «Детский сад №41  
«Лесная сказка»**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным  
осуществлением деятельности по физическому направлению развития  
детей №41 «Лесная сказка» города Лесосибирска»**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей №41 «Лесная сказка» города Лесосибирска»**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания воспитанников, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей №41 «Лесная сказка» города Лесосибирска», реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Положение и ДОУ) разработано в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010г. №91 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее - СанПиН 2.4.1.2660-10), от 20.12.2010г. № 164 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.2791-10 «Изменение №1 к СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», Решением Лесосибирского городского Совета депутатов от 19.12.2012 № 313 «О продлении срока действия Решения Лесосибирского городского Совета депутатов от 16.12.2010 № 97 на I полугодие 2013 года «Об утверждении нормативов на содержание муниципальных дошкольных образовательных учреждений» с целью обеспечения сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБДОУ.

1.2. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет заведующий образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, кладовщик, медсестры, педагоги/.

1.3. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.4. Организация питания в МБДОУ осуществляется штатными работниками учреждения.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

## **2. Организация питания на пищеблоке**

2.1. Воспитанники МБДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 75— 80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник, ужин — 20-25%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в ТО ТУ Роспотребнадзора и утвержденного заведующим МБДОУ.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.5. При составлении меню используется картотека блюд, что обеспечивает сбалансированное питание по белкам, жирам, углеводам.

2.6. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.

2.7. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- сроки хранения и использования скоропортящихся продуктов;

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего МБДОУ, запрещается.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

2.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона.

2.12. Ежедневно, медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в таблицу посещаемости.

2.13. Медицинские работники обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.

2.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

### 3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов

салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

#### 4. Организация питания детей в МБДОУ

В МБДОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

4.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

4.5. Руководитель МОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом МБДОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов XV-XVII, XX СанПиН 2.4.1.2660-10 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и

пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

4,6 Организация питания в МБДОУ должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

4,7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается заведующим МБДОУ.

4,8. На основании утвержденного Примерного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

4,9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 11 СанПиН 2.4.1.2660-10) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

4,10. Для правильной организации питания воспитанников в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением 14 СанПиН 2.4.1.2660-10);

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии приложением 13 СанПиН 2.4.1.2660-10);
- журнал здоровья (в соответствии приложением 16 СанПиН 2.4.1.2660-10);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МБДОУ);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

4.11. При снабжении МБДОУ продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (МБДОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в МБДОУ при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.12 Организация питания воспитанников в МБДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МБДОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МБДОУ. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МБДОУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МБОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.



## 5. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

5.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание (диетсестра), определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующей.

5.3. Ежедневно диетсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей

5.4. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.6. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.7. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень - повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.8. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется меню- требования и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

5.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании таблиц посещаемости, которые

заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ,.

5.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением городского Совета депутатов.

5.14. Частичное возмещение расходов на питания воспитанников обеспечивается МКУ «Управление образования»

5.15. Нормативная стоимость питания детей определяется на заседании Совета депутатов

5.16. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

## **6. Контроль за организацией питания в МБДОУ.**

6.1. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляет заведующий, медицинские сестры, бракеражная комиссия в составе повара, медицинского работника, представителя администрации МБДОУ.

6.2. Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм, выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

6.3. Медицинские сестры осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно)

## Приготовление рабочих растворов « АЛАМИНОЛ »

Концентрация рабочего раствора ( по препарату),%	Количество ингредиентов(мл) для приготовления 1 л рабочего раствора средства	
	Концентрат средства	вода
1,0	10	990
3,0	30	970
5,0	50	950
8,0	80	920
10,0	100	900

### Режимы дезинфекции изделий медицинского назначения

Объект обеззараживания	Концентрация раствора ( по препарату),%	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Изделия медицинского назначения из металлов, стекла, пластмасс	5,0	60	погружение
Поверхности в помещениях	1,0	30	протираание
	3,0	15	
Санитарно – техническое оборудование	1,0	60	протираание
	3,0	30	
	5,0	15	

### Режимы дезинфекции при вирусных инфекциях

Объект обеззараживания	Концентрация раствора ( по препарату),%	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях	5,0	60	протираание
Санитарно – техническое оборудование	5,0	60	протираание

**Для обработки медицинских  
термометров**

**5% раствор аламинола  
(экспозиция 60 минут)**

5%	50мл концентрата	950 мл вода
----	------------------	-------------

**Для обработки медицинских  
термометров**

**5% раствор аламинола  
(экспозиция 30 минут)**

5%	50мл концентрата	950 мл вода
----	------------------	-------------

**Для обработки медицинских  
термометров**

**5% раствор аламинола  
(экспозиция 60 минут)**

5%	50мл концентрата	950 мл вода
----	------------------	-------------

**Для обработки медицинских  
термометров**

**5% раствор аламинола  
(экспозиция 60 минут)**

5%	50мл концентрата	950 мл вода
----	------------------	-------------

## Приготовление рабочих растворов МАКСИ – ДЕЗ

Концентрация раствора по препарату, %	Количество ингредиентов для приготовления			
	1л.рабочего раствора		10л.рабочего раствора	
0,5	5	995	50	9950
1,0	10	990	100	9900
2,0	20	980	200	9800
5,0	50	950	500	9500
10,0	100	900	1000	9000

### Режимы дезинфекции при бактериальных инфекциях

Объекты обеззараживания	Концентрация раствора по препарату, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Уборочный материал	10	120	замачивание
Посуда без остатков пищи	0,5	30	погружение
Предметы ухода из стекла, пластмасс (не загрязненные кровью)	8	30	Протирание или погружение
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,5	60	протирание
	1,0	30	
Санитарно – техническое оборудование	1,0	60	2- кратное протирание с интервалом 15 мин.

## **Дезинфекция помещений и ванн бассейна**

проводится с учетом требований СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества».

Обеззараживанию в плавательном бассейне подвергают:

### **помещения ванны бассейна:**

- ванну бассейна
- обходные дорожки
- трапы
- спортивные тумбы
- скамьи
- ножные ванны

### **в раздевальнях, душевых, санузлах:**

- пол
- стены
- двери
- ручки дверей
- шкафчики
- скамьи
- резиновые коврики
- деревянные решетки
- краны
- санитарно-техническое оборудование

### **в местах общего пользования и подсобных помещениях:**

- пол
- стены
- двери
- ручки дверей
- предметы обстановки

Дезинфекцию проводят способами протирания и замачивания.

Уборочный материал замачивают в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и высушивают.

# Обработка тары под пищевые отходы.

Бачки и ведра после  
удаления отходов  
промывают моющими  
и дезинфицирующими  
средствами,  
ополаскивают горячей  
водой 40-50°C и  
просушивают.



### Обработка уборочного инвентаря

ЖАВЕЛИОН концентрация растворов по АХ	Количество таб.ж на 1 л.	Количество таб.ж на 5 л.	Количество таб.ж на 10 л.	Способ обеззараживание, время
0,015	1/10т	1/2т	1т	Погружение, 60мин.

### Приготовление рабочих растворов ( проведение генеральных уборок)

#### ЖАВЕЛИОН

концентрация раствора по АХ	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
0,015	60мин.	протираание

### Обработка уборочного инвентаря

ЖАВЕЛИОН концентрация растворов по АХ	Количество таб.ж на 1 л.	Количество таб.ж на 5 л.	Количество таб.ж на 10 л.	Способ обеззараживание, время
0,015	1/10т	1/2т	1т	Погружение, 60мин.

### Приготовление рабочих растворов ( проведение генеральных уборок)

#### ЖАВЕЛИОН

концентрация раствора по АХ	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
0,015	60мин.	протираание

### Обработка уборочного инвентаря

ЖАВЕЛИОН концентрация растворов по АХ	Количество таб.ж на 1 л.	Количество таб.ж на 5 л.	Количество таб.ж на 10 л.	Способ обеззараживание, время
0,015	1/10т	1/2т	1т	Погружение, 60мин.

### Приготовление рабочих растворов ( проведение генеральных уборок)

#### ЖАВЕЛИОН

концентрация раствора по АХ	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
0,015	60мин.	протираание

# Обработка яиц

## « СУЛЬФАХЛОРАНТИН – Д »

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ: Рабочие растворы средства готовят в эмалированных или стеклянных емкостях путем его растворения в воде в соответствии:

Концентрация рабочего раствора по препарату, %	Концентрация рабочего раствора по активному хлору, %	Количество средства для приготовления()	
		1 л. раствора	10 л. раствора
0,1	0,015	1,0	10,0
0,2	0,03	2,0	20,0
0,3	0,045	3,0	30,0
0,5	0,075	5,0	50,0
1,0	0,15	10,0	100,0
2,5	0,375	25,0	250,0

Дезинфекцию поверхности неповрежденной скорлупы яиц (после их предварительной мойки) проводят методом погружения в ванну с 0,1-0,2 % раствором средства СУЛЬФОХЛОРАНТИН – Д на 2-5 минут. Затем яйца ополаскивают и сушат